

Veneto

威尼托

火山岩、风干葡萄和调配的艺术

无论是爽口怡人的Prosecco起泡、清新干冽的干白还是雄壮复杂的干红，在这个产区都能找到优秀的生产者。

文/图 孙青祎



最早认识威尼托，是五年前从Soave这个小而美的白葡萄酒产区开始的。在一次又一次对威尼托的拜访之中，很难想象同处一个大区，竟然一边出产Soave这样的干净清冽的白葡萄酒，一边出产Amarone这样雄浑厚重的干红——这得益于威尼托坐落于阿尔卑斯山和亚得里亚海之间优越的地理位置，亚得里亚海湿润温暖的海风让这里的天气没有其他北部产区那么极端，起伏不定的小山丘们又塑造了不同的微气候，那些最好的葡萄酒就来自这些小山丘南侧的葡萄园。

而对于葡萄酒爱好者以外的游客，威尼托大区是以维罗纳古城和威尼斯水城闻名的，每年有数以万计的游客涌入维罗纳，拜访朱丽叶的阳台，或赶在威尼斯水城沉入海底之前坐一次贡多拉游河。

作为意大利轻工业和重工业同时集中的重地，威尼托是意大利最为富庶的地区之一，民风相较于南部更为严谨，从中世纪开始就是除了佛罗伦萨之外另一文艺复兴的起源地，威尼斯式建筑至今已遍布世界各地。从上个世纪80年代开始，在现代酿酒技术的帮助下，威尼托出现了许多富有野心、善于定位国际市场的酒庄，酿造集中、开放、时髦的“大酒”，同时不忘保持对传统品种的尊重。威尼托美丽景色所吸引来的众多游客十分享受当地特有的起泡酒Prosecco，价格亲民、酒体清爽、令人愉悦，尽管人们一直将Prosecco定义为日常饮用的开胃酒，但也有酒庄一直在努力以陈年香槟法酿造严肃的年份Prosecco。

当地人认为，威尼托就像是意大利的波尔多，擅长混酿的干红葡萄酒。这里一直以来都是意大利东北部产量最大的产区，在好的年份，

此行程得到Associazione Italiana Export(AIE)的大力协助，AIE由Silvana Ballotta和先生创建于佛罗伦萨，客户超过150家葡萄酒庄。



现任庄主Alessandro de Stefani



De Stefani 酒庄

De Stefani的庄主Alessandro de Stefani在位于Fossalta di Piave的百年建筑里接待了我们，两只家养的小狗也跟着主人一起欢快地出来迎客。Alessandro de Stefani的父亲于1961年买下的这座百年建筑，一战期间腿部受伤的欧内斯特·海明威正是在此养伤的，“显然是De Stefani的酒使他忘记了伤痛，”Alessandro笑说。

De Stefani酒庄起源于威尼托大区Refrontolo村庄，是在Conegliano 和Valdobbiadene之间的丘陵地带，这个产区以流入亚得里亚海的Piave河命名，是一片宽广平坦的河谷地，至今也并不是一个声名在外的产区，而De Stefani的出现证明了这一产区的实力。家族创始人Valeriano de Stefani在1800年于威尼斯北部的这家村庄建立了Colvendrame农场，现任庄主的父亲Tiziano于1958年在大学学习酿酒专业毕业后，游历整个欧洲学习酿酒技术，回到家乡后在Piave河的下游找到了更优异的风土，建立了Pra Longo农场和Le Ronche农场，其土质以富有矿物质的白色粘土为主，能赋予葡萄深层次的矿物质气息，酒庄目前共有600亩葡萄园。从那时起，De Stefani酒庄就开始有意识地控制产量，Alessandro de Stefani在种植上实行高密度，达到8400株/公顷，保证每株葡萄藤产量少于1公斤；不使用除草剂或化肥原料；酿造上使用自己培育的野生酵母发酵；减少二氧化硫的用量；在酿酒车间共有418个太阳能板，100%实现电力自供；在现代化的酿酒车间里还有一个巨大的葡萄风干温室，常年保持低于10°C的冷风抽干，Alessandro说：“我的目的是以低温风干减去葡萄水分，糖度翻倍，时间越久越能发展更复杂的风味。”除了酿造这个大区经典的Prosecco起泡酒，酒庄也富有诚意地以香槟法酿制年份起泡酒。



① De Stefani Tombola Di Pin 2007★★

这款起泡酒的葡萄来自一个被松树围绕的小山头，是单一园，葡萄本身有较长的生长季，这款酒只在优良年份才出产，前一个年份是2002年份。酒色已经呈深金色，有馥郁饱满的烘烤、榛子的香气，入口酒体强壮，酸度坚实，有漂亮的演化气息，中长回味。

② De Stefani Olmera 2013★★

Olmera 是当地方言老榆树的意思，这款酒来自单一园，60%Tocai Friulano和40%长相思，Tocai Friulano提前采收进行一个月冷风风干，并在橡木桶中陈酿8个月，每两周进行一次搅桶，长相思则完全以不锈钢桶发酵，随后与Tocai Friulano混酿再瓶储6个月。酒色呈金黄色，有榆树花淡淡的芬芳和香草、咸饼干的香气，入口酒体甜润，有不错的架构感，回味悠长还有白色香料的气息。

③ De Stefani Olmera 2009★★

2009相较于2013是炎热干燥的年份，酒质已经有了不错的演化，口感复杂油润，发展出蜂蜡和金银花的气息，是一款经得住陈年的干白葡萄酒。

④ De Stefani Stefen 1624 2009★★

Stefen是De Stefani家族的古姓，使用当地特有的古老品种Marzemino，这一品种在Refrontolo1624年的一份文献中就有所记载，是音乐家莫扎特的最爱，这款酒也是De Stefani酒庄对传统的致敬。葡萄来自Stefen 1624单一园，使用传统的风干法，在波尔多新橡木桶中陈酿，开瓶有浓郁芬芳的紫罗兰和黑樱桃的果香，入口酒体醇厚、干净、平衡、融合，完全无法想象居然有17%的高酒精度，余味中野花和凉性的香料气息绵延不绝。

⑤ De Stefani Stefen 1624 2006★★

已经演化出柔美的酯类香气，还有更明显的薄荷、桉树的气息，入口略有皮革、蘑菇的演化气息，橡木桶赋予的巧克力味道明显，酒体顺滑、平衡，依然可以陈年。